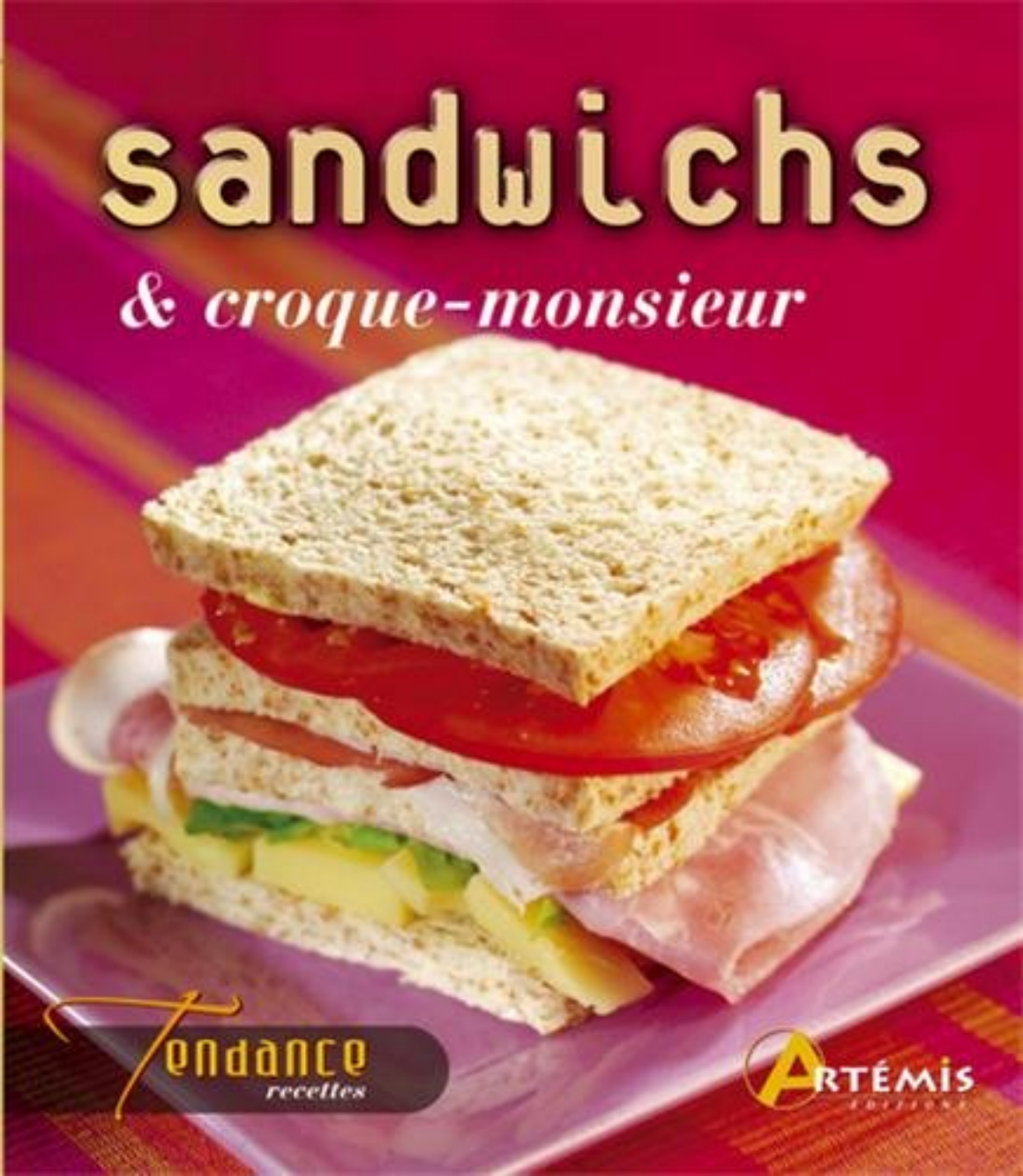
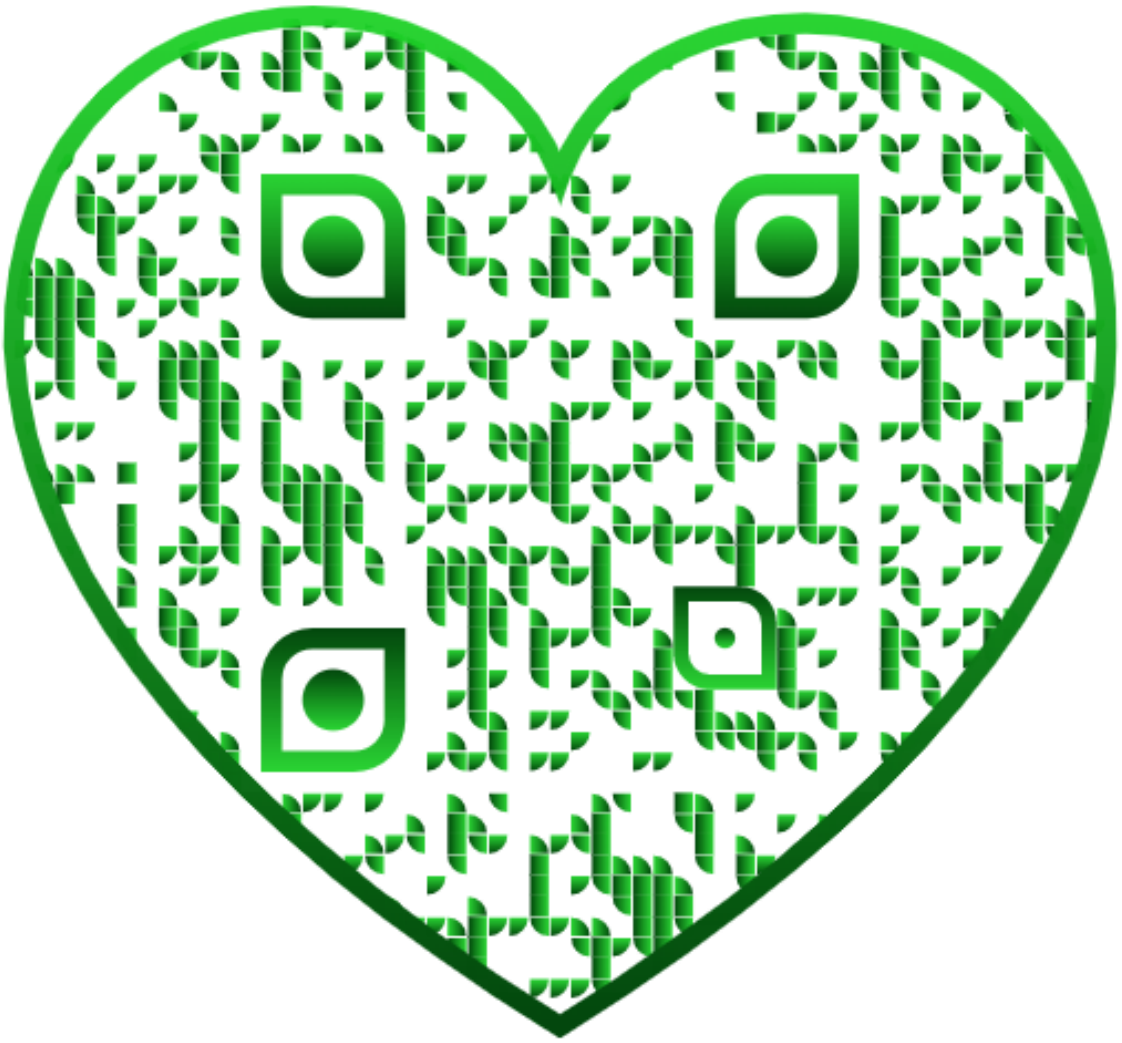
sandwichs

& croque-monsieur



Tendance recettes

Artémis Éditions



Tendance recettes

sandwichs

et croque-monsieur

Copyright © 2006 Editions Artémis.

ARTÉMIS ÉDITIONS

sandwichs
et croque-monsieur

➤ Les sandwichs et les croque-monsieur font partie des classiques de la cuisine rapide et facile. Il y a bien sûr le célèbre jambon-beurre et le jambon-fromage, mais on peut aussi associer une foule d'ingrédients avec des pains variés pour son en-cas de midi.

➤ Le croque-monsieur classique est une entrée chaude qui consiste en deux tranches de pain de mie beurrées entre lesquelles on place du gruyère et une tranche de jambon. Le tout est chauffé de manière que le fromage soit juste fondant et le pain bien chaud. Quant au croque-madame, variante bien connue, il suffit d'ajouter un œuf cuit sur le plat sur le dessus du croque-monsieur.

➤ Pour cuire vos croques, vous pouvez les passer sous le gril du four pendant 5 à 10 min, mais il existe également dans le commerce des appareils à croque-monsieur qui sont très pratiques.

P : temps de préparation. C : temps de cuisson.
T : temps de trempage. R : temps de repos. M : temps de marinade.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

SOMMAIRE

A 380

P : 20 min
➤ Page 4

le râpé

P : 20 min
➤ Page 6

mauricette

P : 20 min
➤ Page 8

sandwich *à l'andouillette*

P : 20 min
C : 20 min
➤ Page 10

sandwich à la confiture *et au beurre de cacahuètes*

P : 5 min
➤ Page 12

sandwich au concombre *et aux œufs brouillés*

P : 20 min
C : 10 min
➤ Page 14

sandwich au filet de bœuf *façon carpaccio*

P : 20 min
C : 2 min
➤ Page 16

sandwich au poulet au curry *et aux kumquats*

P : 20 min
C : 10 min
➤ Page 18

sandwich coleslaw

P : 20 min
R : 1 h
➤ Page 20

sandwich féta, *poivron, concombre*

P : 20 min
M : 30 min
C : 10 min
➤ Page 22

sandwich mouton-tahina

P : 20 min
C : 5 min
➤ Page 24

sandwich tartare

P : 20 min
➤ Page 26

sandwich thon-banane

P : 20 min
➤ Page 28

bread and butter pudding

P : 20 min
R : 20 min
C : 30 min
➤ Page 30

croque au gingembre *et à la rose*

P : 30 min
C : 30 min
➤ Page 32

croque au jambon cru

P : 20 min
C : 20 min
➤ Page 34

croque au thon *et au lait de coco*

P : 15 min
C : 20 min
➤ Page 36

croque banane-chocolat

P : 10 min
C : 4 min
➤ Page 38

croque brandade

P : 20 min
T : 12 h
C : 45 min
➤ Page 40

croque breton

P : 20 min
C : 25 min
➤ Page 42

croque brocoli

P : 20 min
C : 35 min
➤ Page 44

croque chèvre *et marmelade*

P : 20 min
C : 10 min
➤ Page 46

croque de Sophie

P : 20 min
C : 2 min
➤ Page 48

croque dinde *et abricot*

P : 20 min
C : 15 min
➤ Page 50

croque espagnol

P : 20 min
C : 10 min
➤ Page 52

croque façon mouclade

P : 30 min
C : 35 min
➤ Page 54

croque fromage

P : 20 min
C : 30 min
➤ Page 56

croque-madame

P : 20 min
C : 10 min
➤ Page 58

croque-monsieur

P : 20 min
C : 10 min
➤ Page 60

le secret d'Hervé

P : 30 min
C : 30 min
➤ Page 62

Copyright © 2006 Editions Artémis.

a380

[Pour 4 personnes]

facile **préparation : 20 min**

Ingrédients

- 12 tranches de pain de mie
- 40 g de beurre
- 4 tranches de jambon blanc
- 1 tomate
- 4 feuilles de laitue
- 4 tranches de jambon cru
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise
- 100 g de gruyère

Préparation

1. **Tartinez 4 tranches** de pain de mie de mayonnaise.
2. **Tartinez 4 autres tranches** de pain de mie de beurre.
3. **Coupez la tomate** en rondelles.
4. **Coupez le gruyère** en fines tranches.
5. **Lavez les feuilles** de laitue et enlevez la partie centrale.
6. **Répartissez les tranches** de gruyère sur les tranches de pain de mie tartinées de mayonnaise.
7. **Posez par-dessus** une tranche de jambon blanc et une feuille de laitue.
8. **Recouvrez le tout** avec une tranche de pain de mie au beurre, puis surmontez d'une tranche de jambon cru.
9. **Terminez par les rondelles** de tomates, puis recouvrez d'une dernière tranche de pain de mie.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © 2006 Editions Artemis

le râpé

[Pour 4 personnes]

facile **préparation : 20 min**

Ingrédients

- 8 tranches de pain de seigle
- 150 g de feuilles de chou rouge
- 1 carotte
- 100 g de pousses de soja
- 1/2 oignon
- 4 grosses tranches de mortadelle
- Le jus d'1/2 citron
- 1/2 pomme
- 1 pincée de gros sel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de mayonnaise

Préparation

1. **Enlevez la nervure** centrale des feuilles de chou et coupez-les en fines lanières.
2. **Épluchez la pomme,** coupez-la en deux, ôtez le cœur, puis râpez les deux portions.
3. **Dans un saladier,** mélangez la pomme, le chou, le jus de citron et l'huile d'olive, puis saupoudrez de gros sel.
4. **Épluchez et râpez** la carotte.
5. **Épluchez et coupez** l'oignon en fines tranches.
6. **Mélangez l'oignon,** la carotte, les pousses de soja et la mayonnaise.
7. **Répartissez les légumes** sur 4 tranches de pain, recouvrez avec une tranche de mortadelle, et terminez par les 4 tranches de pain restantes.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

mauricette

[Pour 4 personnes]

facile **préparation : 20 min**

Ingrédients

- 4 petits pains briochés
- 4 saucisses de Strasbourg
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise
- 4 feuilles de laitue
- 100 g d'emmental râpé

Préparation

1. **Fendez le pain** brioché en deux dans le sens de la longueur.
2. **Coupez les saucisses** de Strasbourg en fines rondelles.
3. **Lavez les feuilles** de laitue, ôtez la nervure centrale puis coupez-les en lanières.
4. **Tartinez l'intérieur** des pains briochés de mayonnaise, puis garnissez-les de rondelles de saucisses, de lanières de laitue et d'emmental râpé.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © Les Éditions Artémis.

sandwich *à l'andouillette*

[Pour 4 personnes]

facile **cuisson : 20 min** **préparation : 20 min**

Ingrédients

- 2 baguettes
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 1 oignon
- 4 cuillères à soupe de chutney de fruits
- 10 cl de vin blanc sec
- 20 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide

Préparation

1. **Épluchez l'oignon,** coupez-le en deux et détaillez-le en fines rondelles.
2. **Coupez les andouillettes** en rondelles.
3. **Faites chauffer** le beurre et l'huile d'arachide dans une casserole, et faites cuire les oignons pendant 10 min.
4. **Ajoutez le vin blanc,** les rondelles d'andouillettes et cuisez 5 min.
5. **Ajoutez la crème,** la moutarde à l'ancienne et prolongez la cuisson pendant encore 5 min.
6. **Coupez les baguettes** en deux, puis fendez chaque tronçon dans le sens de la longueur.
7. **Tartinez l'intérieur** des baguettes de chutney et garnissez les sandwichs d'andouillette.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

sandwich à la confiture
et au beurre de cacahuètes

[Pour 4 personnes]

facile **préparation : 5 min**

Ingrédients

- 4 cuillères à soupe de beurre de cacahuètes
- 4 cuillères à soupe de gelée de groseilles
- 40 g de beurre demi-sel
- 8 tranches de pain de mie

Préparation

1. **Tartinez toutes les tranches** de pain de mie de beurre demi-sel.
2. **Tartinez 4 tranches** de pain de mie de beurre de cacahuètes, puis de gelée de groseilles, et recouvrez des quatre tranches de pain restantes.
3. **Dégustez.**

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

sandwich au concombre
et aux œufs brouillés

[Pour 4 personnes]

facile **cuisson : 10 min** **préparation : 20 min**

Ingrédients

- 4 œufs
- 10 cl de crème
- 20 g de beurre
- 1 pincée de gros sel
- 1/2 concombre
- 4 cuillères à soupe de sauce salsa
- 8 tranches de pain de mie
- Sel, poivre du moulin

Remarque

La sauce salsa est une sauce très utilisée dans la cuisine mexicaine, à base de tomates, d'oignons, de piment et de diverses herbes aromatiques.

Préparation

1. **Épluchez le concombre,** coupez-le en deux dans le sens de la longueur, puis épépinez-le et détaillez-le en fines rondelles.
2. **Saupoudrez les rondelles** de concombre de gros sel et laissez dégorger dans une passoire.
3. **Pendant ce temps,** cassez les œufs dans une casserole, ajoutez le beurre et portez à ébullition tout en remuant avec un fouet.
4. **Hors du feu,** ajoutez la crème aux œufs pour arrêter la cuisson, assaisonnez de sel et de poivre et laissez refroidir.
5. **Tartinez les tranches** de pain de mie de sauce salsa.
6. **Répartissez les rondelles** de concombre sur quatre tranches de pain de mie, surmontez d'œuf brouillé et recouvrez d'une autre tranche de pain.
7. **À l'aide d'un couteau** à dents, coupez la croûte si vous le souhaitez et servez.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © 2006 Editions Artémis

sandwich au filet de bœuf *façon carpaccio*

[Pour 4 personnes]

facile **cuisson : 2 min** **préparation : 20 min**

Ingrédients

- 8 tranches de pain de campagne
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 50 g de parmesan en copeaux
- 20 g de beurre
- 4 portions de 100 g de filet de bœuf
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 feuilles de basilic
- Sel, poivre du moulin

Préparation

1. **Poêlez les filets** de bœufs dans une poêle très chaude avec le beurre pendant 2 min. Assaisonnez et réservez.
2. **Hachez les feuilles** de basilic et mélangez-les à l'huile d'olive.
3. **Tartinez les tranches** de pain d'huile au basilic.
4. **Garnissez vos sandwichs** de filet de bœuf saupoudré de copeaux de parmesan et de câpres.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

sandwich au poulet au curry *et aux kumquats*

[Pour 4 personnes]

facile **cuisson : 10 min** **préparation : 20 min**

Ingrédients

- 2 baguettes
- 4 blancs de volaille
- 2 cuillères à café de curry en poudre
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise
- 4 brins de coriandre fraîche
- 4 feuilles de laitue
- 1 bouillon cube de volaille
- 2 kumquats
- 1 l d'eau

Préparation

1. **Portez à ébullition** 1 l d'eau avec le bouillon cube et 1 cuillère à café de curry.
2. **Plongez les blancs** de volaille dans le bouillon, éteignez le feu, couvrez et laissez refroidir complètement.
3. **Hachez la coriandre** et mélangez-la à la mayonnaise et au restant de curry.
4. **Coupez les kumquats** en fines rondelles.
5. **Lavez les feuilles** de laitue, ôtez la nervure centrale puis coupez-les en lanières.
6. **Coupez les baguettes** en deux, puis fendez chaque tronçon dans le sens de la longueur.
7. **Sortez les blancs** de poulet du bouillon et tranchez-les en fines lamelles.
8. **Confectionnez vos sandwichs** en tartinant l'intérieur des baguettes de mayonnaise à la coriandre, puis ajoutez les rondelles de kumquat, ainsi que les lanières de laitue et de volaille.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

sandwich coleslaw

[Pour 4 personnes]

facile **repos : 1 h** **préparation : 20 min**

Ingrédients

- 8 tranches de pain noir
- 1 carotte
- 1 pomme
- 1 oignon
- 1/2 chou blanc
- 50 g de raisins secs

Préparation

1. **Épluchez et râpez** la carotte.
2. **Coupez le chou** en fines lanières.
3. **Épluchez l'oignon,** coupez-le en deux et détaillez-le en fines tranches.
4. **Épluchez la pomme,** coupez-la en deux, ôtez le cœur et détaillez-la en fines tranches.
5. **Rassemblez la carotte,** le chou, la pomme, l'oignon et les raisins dans un saladier, mélangez bien et laissez au frais pendant 1 h.
6. **Répartissez le coleslaw** sur 4 tranches de pain, puis recouvrez avec les 4 tranches restantes et dégustez.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © 2006 Editions Artemis.

sandwich féta, *poivron, concombre*

[Pour 4 personnes]

facile — **préparation : 20 min**
marinade : 30 min — **cuisson : 10 min**

Ingrédients

- 2 baguettes
- 1/4 de concombre
- 150 g de féta
- 1 gousse d'ail
- 1 yaourt nature
- 1 boîte de poivrons pelés
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 feuilles de laitue
- Sel, poivre du moulin

Préparation

1. **Coupez les baguettes** en deux, puis fendez chaque tronçon dans le sens de la longueur.
2. **Épluchez le concombre** puis coupez-le en rondelles.
3. **Égouttez** les poivrons.
4. **Coupez la féta** en petits dés.
5. **Épluchez l'ail** et hachez-le.
6. **Faites mariner** les poivrons dans l'huile d'olive et l'ail pendant 30 min.
7. **Tartinez l'intérieur** des baguettes de yaourt.
8. **Lavez les feuilles** de laitue, ôtez la nervure centrale puis coupez-les en lanières.
9. **Garnissez les sandwichs** de rondelles de concombre, de poivron, de laitue, de féta et assaisonnez.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

sandwich mouton-tahina

[Pour 4 personnes]

facile **cuisson : 5 min** **préparation : 20 min**

Ingrédients

- 500 g de gigot d'agneau
- 1 cuillère à soupe de tahina (pâte de sésame)
- 1 yaourt nature
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 1 cuillère à café de paprika
- Le jus d'1/2 citron vert
- 1/4 de concombre
- 4 galettes de sarrasin
- 1 tomate
- 1/4 d'oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

Préparation

1. **Détaillez la viande** en petits cubes de 2 cm de côté.
2. **Épluchez l'oignon** et le concombre, puis détaillez-les en petits dés.
3. **Coupez la tomate** en deux, puis détaillez-la en fines tranches.
4. **Mélangez le yaourt,** le cumin, le jus de citron vert, le concombre, l'oignon et le tahina.
5. **Faites chauffer** l'huile d'olive dans une poêle, puis saisissez les cubes d'agneau pendant 5 min et assaisonnez.
6. **Répartissez les tranches** de tomate au centre des galettes de sarrasin, recouvrez de dés d'agneau et surmontez le tout de sauce au yaourt.
7. **Rabattez les bords** de la galette pour former un sandwich et dégustez.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

sandwich tartare

[Pour 4 personnes]

facile **préparation : 20 min**

Ingrédients

- 500 g de viande de bœuf hachée
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 2 jaunes d'œufs
- 4 cornichons
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 1 échalote
- 1 cuillère à café de ketchup
- 4 gouttes de Tabasco
- 4 gouttes de sauce Worcestershire
- 4 buns américains
- Sel, poivre du moulin

Préparation

1. **Hachez l'échalote,** les câpres, les cornichons et réservez.
2. **Dans un saladier,** mélangez la moutarde, les jaunes d'œufs, le ketchup, le Tabasco et la sauce Worcestershire.
3. **Ajoutez le bœuf** haché, le hachis échalotes-câpres-cornichons, mêlez bien le tout et assaisonnez.
4. **Coupez les buns** en deux et toastez-les.
5. **Répartissez la viande** en quatre et garnissez-en les buns.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © 2006 Editions

sandwich thon-banane

[Pour 4 personnes]

facile **préparation : 20 min**

Ingrédients

- 1 banane
- 1 boîte de miettes de thon de 500 g
- 4 pains pita
- 1/4 d'oignon rouge
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise
- Poivre du moulin

Préparation

1. **Épluchez la banane** et coupez-la en rondelles.
2. **Égouttez les miettes** de thon.
3. **Épluchez et hachez** l'oignon.
4. **Fendez les pains** pita.
5. **Mélangez la mayonnaise** et les miettes de thon, puis assaisonnez de poivre.
6. **Garnissez les pains** pita avec une première couche de mayonnaise au thon, puis une couche de rondelles de banane et enfin avec le hachis d'oignon.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

© 2006 Editions Artémis.

bread and butter pudding

[Pour 4 personnes]

facile **préparation : 20 min**
repos : 20 min **cuisson : 30 min**

Ingrédients

- 1/2 litre de lait
- 10 cl de rhum brun
- 50 g de raisins secs
- 100 g de beurre
- 12 tranches de pain de mie
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de sucre en poudre
- 2 œufs

Préparation

1. **Réduisez le beurre** en pommade et tartinez-en 6 tranches de pain de mie.
2. **Recouvrez les tranches** tartinées des 6 tranches de pain de mie restantes, puis coupez la croûte à l'aide d'un couteau à dents.
3. **Coupez les croques** en diagonale, puis placez-les pointes vers le haut dans un plat allant au four.
4. **Mélangez dans un bol** le lait, le sucre en poudre, le sucre vanillé, les raisins, le rhum et les œufs.
5. **Arrosez les croques** de la préparation et laissez reposer à l'air ambiant pendant 20 min.
6. **Faites cuire** dans un four chaud à 180° (thermostat 6) pendant 30 min. Servez tiède.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © 2006 Editions Artémis

croque au gingembre *et à la rose*

[Pour 4 personnes]

assez facile **cuisson : 30 min** **préparation : 30 min**

Ingrédients

- 50 cl de lait
- 100 g de sucre en poudre
- 80 g de farine
- 4 œufs + 4 jaunes d'œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5 cl d'eau de rose
- 1 cuillère à soupe de gingembre frais râpé
- 50 g de sucre glace
- 8 fines tranches de brioche
- 4 pétales de rose
- 1 pincée de quatre-épices
- 60 g de beurre

Préparation

1. **Faites bouillir** le lait.
2. **Pendant ce temps,** mélangez les 4 jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez petit à petit la farine en remuant bien.
3. **Ajoutez le sucre,** l'eau de rose, le gingembre, la pincée de quatre-épices et le sucre vanillé.
4. **Versez sur ce mélange** le lait bouillant, puis remettez sur le feu sans cesser de fouetter. Quand le mélange épaissit, laissez cuire encore 1 à 2 min avant de retirer du feu et de laisser refroidir.
5. **Répartissez la crème** pâtissière sur 4 tranches de brioche et recouvrez des tranches de brioches restantes.
6. **Cassez les œufs** dans un bol et battez-les.
7. **Trempez les croques** dans l'œuf et cuisez-les dans une poêle avec le beurre 2 min sur chaque face.
8. **Égouttez sur un papier** absorbant, saupoudrez de sucre glace et dégustez.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

croque au jambon cru

[Pour 4 personnes]

facile **cuisson : 20 min** **préparation : 20 min**

Ingrédients

- 8 tranches de pain de mie
- 4 tranches de jambon cru
- 100 g de gruyère râpé
- 40 cl de lait
- 60 g de farine
- 60 g de beurre
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel, poivre du moulin

Préparation

1. **Faites fondre le beurre** dans une casserole, ajoutez la farine et mélangez.
2. **Ajoutez petit à petit** le lait en remuant avec un fouet. Laissez cuire 5 min et assaisonnez de sel, de poivre et de muscade.
3. **Répartissez la moitié** de la béchamel sur 4 tranches de pain de mie.
4. **Recouvrez d'une tranche** de jambon cru, nappez à nouveau de béchamel, puis recouvrez d'une tranche de pain de mie.
5. **Saupoudrez de gruyère** râpé et enfournez dans un four chaud à 210° (thermostat 7) pendant 10 min.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

croque au thon
et au lait de coco

[Pour 4 personnes]

facile **cuisson : 20 min** **préparation : 15 min**

Ingrédients

- 8 tranches de pain de seigle
- Le jus d'1/2 citron vert
- 4 feuilles de basilic
- 4 tranches de thon de 100 g
- 20 cl de lait de coco
- 50 g de parmesan râpé
- 30 g de farine
- 30 g de beurre
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 pincée de curry
- Sel, poivre du moulin

Préparation

1. **Faites fondre le beurre** dans une casserole, ajoutez la farine et mélangez.
2. **Ajoutez petit à petit** le lait de coco en remuant avec un fouet, et cuisez 5 min.
3. **Incorporez le parmesan,** la muscade, le jus de citron vert et le curry.
4. **Dans une poêle** bien chaude, saisissez les tranches de thon 30 sec sur chaque face, puis assaisonnez-les.
5. **Tartinez 4 tranches** de pain avec la moitié de la béchamel au lait de coco, puis déposez une tranche de thon.
6. **Surmontez le thon** d'une nouvelle couche de béchamel et disposez par-dessus une feuille de basilic.
7. **Recouvrez enfin** d'une tranche de pain et répartissez le restant de béchamel par-dessus.
8. **Cuisez 10 min** dans un four chaud à 210° (thermostat 7).

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

croque banane-chocolat

[Pour 4 personnes]

facile **cuisson : 4 min** **préparation : 10 min**

Ingrédients

- 8 tranches de brioche
- 2 bananes
- 1 bombe de chantilly
- 200 g de chocolat noir
- 10 cl de crème liquide
- 20 g de beurre

Préparation

1. **Faites fondre le chocolat** au bain-marie.
2. **Ajoutez la crème** liquide et le beurre au chocolat fondu et mélangez bien.
3. **Épluchez les bananes** et coupez-les en rondelles.
4. **Répartissez la moitié** des rondelles de banane sur 4 tranches de brioche.
5. **Nappez ces 4 tranches** de sauce chocolat, puis recouvrez des 4 tranches de brioche restantes.
6. **Recouvrez des rondelles** de banane restantes, puis nappez à nouveau de sauce chocolat.
7. **Surmontez le tout** de chantilly et dégustez.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © 2006 Editions Artemis.

croque brandade

[Pour 4 personnes]

facile — **préparation : 20 min**
trempage : 12 h — **cuisson : 45 min**

Ingrédients

- 300 g de pommes de terre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 50 g de parmesan râpé
- 20 cl de crème fraîche
- 20 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 20 cl de lait
- 150 g de morue
- 8 tranches de pain de mie complet

Préparation

1. **Faites tremper la morue** dans de l'eau froide pendant 12 h.
2. **Épluchez les pommes** de terre et coupez-les en dés.
3. **Épluchez et hachez** l'ail.
4. **Faites revenir** les dés de pomme de terre dans une cocotte en fonte avec l'huile d'olive pendant 5 min, puis couvrez et enfournez dans un four chaud à 180° (thermostat 6) pendant 35 min.
5. **Portez le lait** à ébullition, arrêtez le feu et plongez-y la morue. Laissez refroidir.
6. **Écrasez les dés** de pomme de terre à la fourchette, ajoutez le persil, l'ail et la crème préalablement réchauffée.
7. **Ajoutez la morue** et le beurre à la purée de pommes de terre et mélangez bien.
8. **Répartissez la moitié** de la brandade sur 4 tranches de pain, recouvrez-les des 4 tranches de pain restantes, puis terminez par le reste de brandade.
9. **Saupoudrez de parmesan** et faites cuire dans un four chaud pendant 10 min à 210° (thermostat 7).

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

croque breton

[Pour 4 personnes]

facile **cuisson : 25 min** **préparation : 20 min**

Ingrédients

- 400 g de choux-fleurs
- 4 tranches de jambon blanc
- 150 g de gruyère râpé
- 40 cl de lait
- 60 g de farine
- 60 g de beurre
- 1 pincée de noix de muscade
- 8 tranches de pain de mie complet

Préparation

1. **Cuisez les têtes** de choux-fleurs 15 min à la vapeur, puis détaillez-les en petits morceaux.
2. **Faites fondre le beurre** dans une casserole, ajoutez la farine et mélangez.
3. **Ajoutez petit à petit** le lait en remuant avec un fouet, et cuisez 5 min.
4. **Ajoutez la muscade,** le chou-fleur et le gruyère, puis remuez bien pour mêler tous les ingrédients.
5. **Répartissez la moitié** de la béchamel sur 4 tranches de pain et recouvrez d'une tranche de jambon blanc.
6. **Nappez chaque croque** avec le reste de la béchamel et terminez par une tranche de pain.
7. **Enfournez dans un four** chaud à 210° (thermostat 7) pendant 10 min, puis dégustez.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © 2008 Editions

croque brocoli

[Pour 4 personnes]

facile **cuisson : 35 min** **préparation : 20 min**

Ingrédients

- 400 g de brocolis
- 150 g de munster
- 40 cl de lait
- 60 g de farine
- 60 g de beurre
- 1 pincée de noix de muscade
- 8 tranches de pain de mie complet

Préparation

1. **Cuisez les brocolis** 15 min à la vapeur, puis séparez les têtes en petits morceaux.
2. **Faites fondre le beurre** dans une casserole, ajoutez la farine et mélangez.
3. **Ajoutez petit à petit** le lait en remuant avec un fouet, et cuisez 5 min.
4. **Ajoutez la muscade,** les brocolis et le munster.
5. **Répartissez la béchamel** aux brocolis sur 4 tranches de pain de mie, recouvrez d'une autre tranche de pain, et enfourner dans un four chaud à 210° (thermostat 7) pendant 10 min.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

croque chèvre *et marmelade*

[Pour 4 personnes]

facile **cuisson : 10 min** **préparation : 20 min**

Ingrédients

- 4 œufs
- 8 tranches de pain de mie
- 4 cuillères à soupe de marmelade
- 400 g de fromage de chèvre en rouleau
- 12 tranches de bacon
- 20 g de beurre

Préparation

1. **Coupez le chèvre** en rondelles.
2. **Tartinez 4 tranches** de pain de mie de marmelade et posez sur chacune 3 tranches de bacon.
3. **Répartissez sur ces tranches** la moitié des rondelles de chèvre.
4. **Recouvrez chaque croque** d'une tranche de pain, puis répartissez dessus le reste des rondelles de chèvre.
5. **Cuisez les croques** 10 min dans un four chaud à 210° (thermostat 7).
6. **Entre-temps,** faites cuire les œufs au plat, dans une poêle avec le beurre bien chaud.
7. **Déposez les œufs** sur les croques et servez.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

croque de Sophie

[Pour 4 personnes]

facile **cuisson : 2 min** **préparation : 20 min**

Ingrédients

- 8 tranches de pain d'épices
- 4 escalopes de foie gras de 50 g
- 4 tranches de jambon de Parme
- 40 g de beurre
- 50 g de cresson

Préparation

1. **Lavez et essorez** le cresson.
2. **Faites chauffer le beurre** dans une poêle, puis saisissez-y les tranches de pain d'épices pendant 2 min.
3. **Coupez les tranches** de jambon en deux et posez-les sur les tranches de pain d'épices.
4. **Poêlez les escalopes** de foie gras pendant 30 sec sur chaque face.
5. **Dressez en posant** les escalopes sur 4 des tranches de pain d'épices, puis recouvrez des tranches restantes.
6. **Décorez avec le cresson** et servez tiède.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

croque dinde *et abricot*

[Pour 4 personnes]

facile **cuisson : 15 min** **préparation : 20 min**

Ingrédients

- 8 tranches de brioche
- 4 escalopes de dinde de 100 g
- 4 abricots secs
- 4 cuillères à soupe de confiture d'abricots
- 100 g de fromage de chèvre en rouleau
- 40 cl de lait
- 60 g de farine
- 60 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel, poivre du moulin

Préparation

1. **Faites fondre le beurre** dans une casserole, ajoutez la farine et mélangez.
2. **Ajoutez petit à petit** le lait en remuant avec un fouet, cuisez 5 min et assaisonnez.
3. **Coupez le fromage** de chèvre et les abricots secs en petits dés.
4. **Ajoutez la muscade,** les dés de chèvre et les dés d'abricots dans la béchamel, puis mélangez.
5. **Faites chauffer l'huile** d'olive dans une poêle, puis cuisez les escalopes de dinde. Assaisonnez.
6. **Tartinez 4 tranches** de brioche avec la confiture d'abricots, puis répartissez dessus la moitié de la béchamel.
7. **Déposez dessus** une escalope de dinde, recouvrez des tranches de brioche restantes, puis nappez du reste de béchamel.
8. **Cuisez 10 min** dans un four chaud à 210° (thermostat 7) puis dégustez.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

croque espagnol

[Pour 4 personnes]

facile **cuisson : 10 min** **préparation : 20 min**

Ingrédients

- 8 tranches de pain de mie
- 12 grosses tranches de chorizo
- 100 g de gruyère râpé
- 40 cl de lait
- 60 g de farine
- 60 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel, poivre du moulin

Préparation

1. **Faites fondre le beurre** dans une casserole, ajoutez la farine et mélangez.
2. **Ajoutez petit à petit** le lait en remuant avec un fouet, cuisez 5 min et assaisonnez. Incorporez également le concentré de tomates et la muscade.
3. **Répartissez la moitié** de la béchamel sur 4 tranches de pain.
4. **Ajoutez 3 tranches** de chorizo sur chaque croque, recouvrez d'une tranche de pain, puis nappez du restant de béchamel.
5. **Saupoudrez de gruyère** râpé et faites cuire dans un four chaud à 210° (thermostat 7) pendant 10 min.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © 2006 Editions Artémis

croque façon mouclade

[Pour 4 personnes]

facile **cuisson : 35 min** **préparation : 30 min**

Ingrédients

- 1 branche de pin
- 10 cl de crème
- 90 g de farine
- 70 g de beurre
- 700 g de moules
- 1 échalote
- 1 feuille de laurier
- 10 cl de vin blanc sec
- 16 tranches de pain de mie

Préparation

1. **Lavez les moules** dans une grande quantité d'eau froide.
2. **Épluchez et hachez** l'échalote, puis faites-la revenir dans une cocotte avec 20 g de beurre pendant 20 min.
3. **Ajoutez le vin blanc,** le laurier et portez à ébullition.
4. **Versez les moules** et laissez cuire à couvert pendant 5 min, en remuant de temps en temps.
5. **Une fois cuites,** décortiquez les moules, et prélevez 40 cl de jus de cuisson.
6. **Faites fondre le beurre** dans une casserole, ajoutez la farine et mélangez.
7. **Ajoutez le jus** de cuisson des moules, petit à petit, en remuant avec un fouet.
8. **Ajoutez la crème** et faites cuire 5 min. Ajoutez les moules et laissez refroidir.
9. **Répartissez la préparation** sur 8 tranches de pain, puis recouvrez des tranches de pain restantes.
10. **Placez quelques aiguilles** de pin dans votre gaufrier, et faites-y cuire les croques pendant 4 min. Enlevez les aiguilles de pin et servez.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

croque fromage

[Pour 4 personnes]

facile **cuisson : 30 min** **préparation : 20 min**

Ingrédients

- 8 tranches de pain de mie
- 100 g de roquefort
- 100 g de brie
- 100 g de gruyère râpé
- 40 cl de lait
- 60 g de beurre
- 60 g de farine
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel, poivre du moulin

Préparation

1. **Coupez le brie** et le roquefort en petits dés.
2. **Faites fondre le beurre** dans une casserole, ajoutez la farine et mélangez.
3. **Ajoutez petit à petit** le lait en remuant avec un fouet, cuisez 5 min et assaisonnez de sel, de poivre et de muscade.
4. **Répartissez la béchamel** sur 4 tranches de pain de mie.
5. **Ajoutez la moitié** des dés de roquefort et de brie.
6. **Recouvrez d'une tranche** de pain, répartissez sur le dessus le restant de roquefort et de brie, puis saupoudrez de gruyère.
7. **Enfournez au four** à 210° (thermostat 7) pendant 10 min puis dégustez.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

© 2006 Editions Artémis

croque-madame

[Pour 4 personnes]

facile **cuisson : 10 min** **préparation : 20 min**

Ingrédients

- 8 tranches de pain de mie
- 4 tranches de jambon blanc
- 100 g de gruyère râpé
- 40 cl de lait
- 60 g de farine
- 60 g de beurre
- 1 pincée de muscade
- 4 œufs
- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- Sel, poivre du moulin

Préparation

1. **Faites fondre le beurre** dans une casserole, ajoutez la farine et mélangez.
2. **Ajoutez petit à petit** le lait en remuant avec un fouet, cuisez 5 min et assaisonnez de sel, de poivre et de muscade.
3. **Répartissez la moitié** de la béchamel sur 4 tranches de pain de mie.
4. **Recouvrez d'une tranche** de jambon blanc, puis d'une tranche de pain de mie.
5. **Nappez chaque croque-madame** du restant de béchamel, puis saupoudrez de gruyère et enfournez dans un four chaud à 210° (thermostat 7) pendant 10 min.
6. **Pendant ce temps,** faites chauffer l'huile d'arachide dans une poêle et faites-y cuire les œufs au plat.
7. **Une fois sortis du four,** surmontez les croques d'un œuf et servez sans attendre.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

croque-monsieur

[Pour 4 personnes]

facile **cuisson : 10 min** **préparation : 20 min**

Ingrédients

- 8 tranches de pain de mie
- 4 tranches de jambon blanc
- 100 g de gruyère râpé
- 40 cl de lait
- 60 g de farine
- 60 g de beurre
- 1 pincée de muscade
- Sel, poivre du moulin

Préparation

1. **Faites fondre le beurre** dans une casserole, ajoutez la farine et mélangez.
2. **Ajoutez petit à petit** le lait en remuant avec un fouet, cuisez 5 min et assaisonnez de sel, de poivre et de muscade.
3. **Répartissez la moitié** de la béchamel sur 4 tranches de pain de mie.
4. **Recouvrez d'une tranche** de jambon blanc, puis d'une tranche de pain de mie.
5. **Nappez chaque croque-monsieur** du restant de béchamel, puis saupoudrez de gruyère et enfournez dans un four chaud à 210° (thermostat 7) pendant 10 min.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

le secret d'hervé

[Pour 4 personnes]

facile **cuisson : 30 min** **préparation : 30 min**

Ingrédients

- 8 tranches de pain de mie complet
- 400 g de salsifis noirs
- Le jus d'1/2 citron
- 4 tranches de jambon de Vendée
- 40 cl de lait
- 60 g de farine
- 60 g de beurre
- 1 pincée de muscade
- 100 g d'emmental râpé
- Sel, poivre du moulin

Préparation

1. **Épluchez et coupez** les salsifis en tronçons.
2. **Citronnez les salsifis** et cuisez-les à la vapeur 15 min.

   Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine et mélangez.
3. **Ajoutez petit à petit** le lait en remuant avec un fouet, cuisez 5 min et assaisonnez.
4. **Ajoutez l'emmental,** la muscade et les tronçons de salsifis.
5. **Répartissez la moitié** de la béchamel aux salsifis sur 4 tranches de pain.
6. **Ajoutez par-dessus** les tranches de jambon, surmontez des 4 tranches de pain restantes, puis nappez chacun des croques avec le reste de béchamel.
7. **Cuisez 10 min** dans un four chaud à 210° (thermostat 7) et dégustez.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

Copyright © 2006 Editions Artémis.

index

Sandwichs

A 380, **4.**
Le râpé, **6.**
Mauricette, **8.**
Sandwich à l'andouillette, **10.**
Sandwich à la confiture et au beurre de cacahuètes, **12.**
Sandwich au concombre et aux œufs brouillés, **14.**
Sandwich au filet de bœuf façon carpaccio, **16.**
Sandwich au poulet au curry et aux kumquats, **18.**
Sandwich coleslaw, **20.**
Sandwich féta, poivron, concombre, **22.**
Sandwich mouton-tahina, **24.**
Sandwich tartare, **26.**
Sandwich thon-banane, **28.**

Croque-monsieur

Bread and butter pudding, **30.**
Croque au gingembre et à la rose, **32.**
Croque au jambon cru, **34.**
Croque au thon et au lait de coco, **36.**
Croque banane-chocolat, **38.**
Croque brandade, **40.**
Croque breton, **42.**
Croque brocoli, **44.**
Croque chèvre et marmelade, **46.**
Croque de Sophie, **48.**
Croque dinde et abricot, **50.**
Croque espagnol, **52.**
Croque façon mouclade, **54.**
Croque fromage, **56.**
Croque-madame, **58.**
Croque-monsieur, **60.**
Le secret d'Hervé, **62.**

Ouvrage collectif créé par Losange
Avec la collaboration de : Samuel Butler, Guilllaume Mourton, Patrick André, Hervé Chaumeton

Coordination éditoriale : Sophie Jutier
PAO : Francis Rossignol, Isabelle Véret
Photogravure : Stéphanie Henry, Chantal Mialon

© Losange, 2006
© Éditions Artémis pour la présente édition
ISBN : 2-84416-439-0
N° d'éditeur : 84416
Dépôt légal : avril 2006

Achevé d'imprimer : mars 2006
Imprimé en Slovaquie par Polygraf Print GmbH, Presov